

PLANNING FORMATIONS 1er trimestre 2020

THEMES	Formations en INTER (les intra sont possibles sur demande) (Obligatoires)	Durée en jours	NICE
	permis d'exploitation (valable 10 ans)	2,5	6 -7- 8 janvier / 20-21-22 jan / 3-4-5 fev / 17-18-19 fev / 2-3-4 mars / 16-17-18 mars / 6-7-8 avril /20-21-22 avril /
	permis d'exploitation Mise à jour	1	6 fevrier
	Hygiène alimentaire	2	23 - 24 janvier / 20-21 fev / 19-20 mars / 23-24 avril /
INFO	Excel Intermédiaires	2	9 - 10 mars
DROIT SOCIAL & GESTION	Droit social - Manager l'activité professionnelle des salariés en intégrant le droit du travail	2	24 - 25 mars
	Gestion des stocks et des ratios	2	19 - 20 mars
MANAGEMENT	Management opérationnel - Encadrement des équipes	2	13 - 14 fevrier 26 - 27 mars
	Mise en place d'une politique tarifaire flexible (Yield management) niveau 1	2	05 - 06 fevrier
	Permis de former (valable 3 ans)	2	27 - 28 janvier 30 - 31 mars
NORMES ET SECURITE	Accessibilité pour tous	1	23 - 24 janvier
	Sauveteurs secouristes du travail (valable 2 ans)	2	05 - 06 mars
	Sauveteurs secouristes du travail - recyclage	1	16 mars
	Gestes et postures	1	24 janvier
	Habilitations électriques (non électricien) valable 2 ans + reclage	2	30 - 31 janvier 29 - 30 avril
TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	Accords mets/vins	2	6 - 7 avril
	Accueil et communication en hôtellerie	2	2 - 3 mars
	Accueil et vente additionnelle en restauration	2	14 - 15 avril
	COCKTAILS	2	20 -21 avril
	Développer sa clientèle d'affaire	2	10 - 11 fevrier
	Luxe et professionnalisme	2	16 - 17 avril
	Valoriser le service petit déjeuner	2	01 -02 avril
WEB MARKETING	Développer sa clientèle par les nouvelles technologies	1	16 janvier
	E réputation - visibilité de son hôtel et de son site WEB	1	9 avril
	Gérer et animer les réseaux sociaux	1	8 avril